

OPTIMISATION DES BAINS DE FRITURE – VALORISATION DES DECHETS GRAS

SARL DEVELOPPEMENT DURABLE – 47 chemin de Mélic – F - 31 450 Corronsac
Tel : 05 61 32 15 12 – Fax : 09 55 87 94 52 – contact@sarl-developpementdurable.fr
Site Web : www.sarl-developpmentdurable.fr
Siret: 453 245 748 000 34 – RCS Toulouse – APE : 4112b – TVA FR83 453 245 748

Comprendre le BAGT

Le bac à graisse BAGT a été conçu pour :

- séparer les graisses sous la plonge dans les restaurants ou les métiers de bouche;
- valoriser les graisses récupérées dans la filière des huiles de friture usées.

La loi impose à tous les restaurateurs et artisans des métiers de bouche la mise en place d'un système de séparation des graisses avant rejet des eaux et à l'entretenir.

Les deux solutions de séparation des graisses pour les petites structures sont les suivantes:

- un bac à graisses enterré et un curage mensuel de ce bac par une société spécialisée;
- un bac à graisses sous plonge qui nécessite un entretien journalier, à inclure dans la procédure de nettoyage HACCP;

Le BAGT entre dans cette deuxième catégorie. Il ne s'use pas et ne se dégrade pas dans les conditions normales d'utilisation.

Par contre, il est nécessaire d'assurer un entretien régulier de l'appareil. A défaut, le système lamellaire se bouche et l'appareil déborde.
En cas de problème, toutes les parties sont amovibles, et peuvent être nettoyées séparément.

SARL DEVELOPPEMENT DURABLE – 47 chemin de Mélic – F - 31 450 Corronsac
Tel : 05 61 32 15 12 – Fax : 09 55 87 94 52 – contact@sarl-developpementdurable.fr
Site Web : www.sarl-developpmentdurable.fr
Siret: 453 245 748 000 34 – RCS Toulouse – APE : 4112b – TVA FR83 453 245 748

SARL DEVELOPPEMENT DURABLE – 47 chemin de Mélic – F - 31 450 Corronsac
Tel : 05 61 32 15 12 – Fax : 09 55 87 94 52 – contact@sarl-developpementdurable.fr
Site Web : www.sarl-developpmentdurable.fr
Siret: 453 245 748 000 34 – RCS Toulouse – APE : 4112b – TVA FR83 453 245 748

Entrée de l'eau
diamètre 60

Déchets solides filtrés

Sortie de l'eau
diamètre 60

Accumulation des graisses,

Panier :
Séparation des solides et
accumulation des déchets

Système lamellaire

Vidange du bac
1''1/4 ou 33/42

La partie lamellaire oblige l'eau à faire un circuit plus long et augmente de façon importante la qualité de la séparation des graisses

Appoint d'eau pour
vidange des graisses

Sens de circulation
de l'eau

Séparation des graisses

Séparation des solides



Accessoires fournis pour le montage

Unions 3 pièces pour faciliter le démontage

2 manchons élastomère 50/65

Circulation de l'eau

Si besoin toujours utiliser une réduction excentrée avec la sortie orientée vers le bas

Embout femelle à coller Ø ext.

Déchets solides filtrés

Accumulation des graisses,

Système lamellaire

Vanne PVC DN 50 sur la sortie pour l'évacuation des graisses

Vanne 15/21 à raccorder sur l'arrivée d'eau

Vanne de vidange 1''1/4 ou 33/42



BAGT installation


vérifier l'implantation et prévoir que la vanne PVC coté sortie doit être facilement accessible


condamner le débordement coté opposé


prévoir un écoulement gravitaire vers l'entrée du bac

raccordement des entrées sorties

sortie du bac

manchon,
coude,
vanne,



de l'évier vers le bac

union 3 pièces,
coude,
manchon

L'entrée du bac correspond
À l'entrée du panier à solides

Entretien en deux étapes

1

Sortir le panier et les déchets:
L’ouverture du couvercle permet de sortir facilement le panier et le poser dans le seau bleu, pour le transporter vers la poubelle;

ATTENTION: remettre rapidement en place le panier après l’avoir vidé pour éviter les oublis.



2

vidange des graisses



1 - Faire monter le niveau dans le bac après avoir enlevé le panier à déchets,
- vanne de sortie PVC fermée,
- vanne d'appoint d'eau ouverte,



Maitrise du débordement des huiles et graisses,
2 - ouvrir/fermer l'appoint d'eau
3 - réouvrir la vanne d'écoulement



démontage facile pour une vidange totale



Mettre les graisses collectées dans le fût à déchets gras destiné à la valorisation

Dans tous les cas, garder une couche de graisse en surface permet d’éviter de mélanger de l’eau dans les graisses. Ces graisses sont évacuées avec les huiles de friture usées.

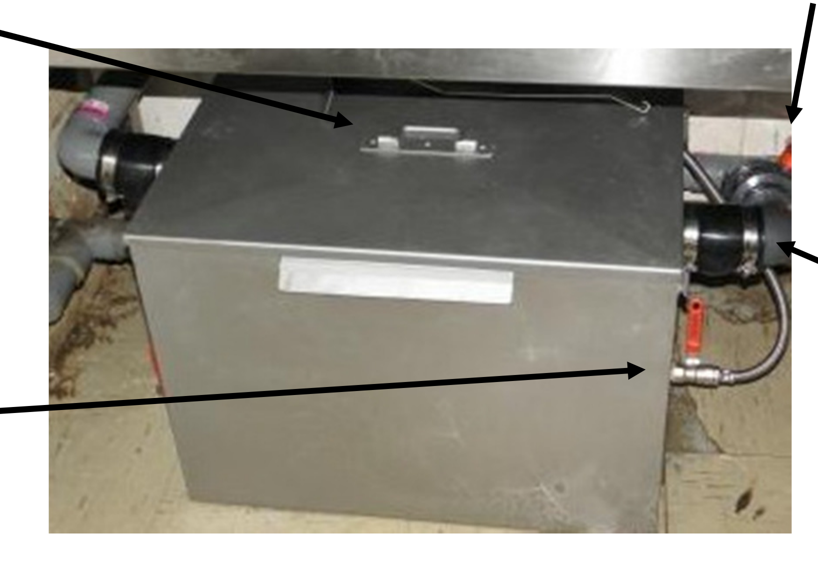
Si la graisse est pâteuse, aidez le débordement avec la palette,



BAGT installé sous plonge

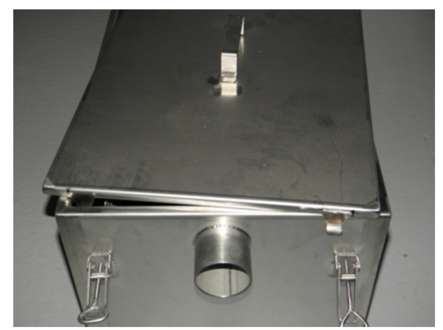
Poignée pour
l'ouverture
du BAGT

Vanne manuelle PVC
ouverte avec poignée
rouge, sur la sortie de
l'eau.



Vanne d'appoint
d'eau fermée

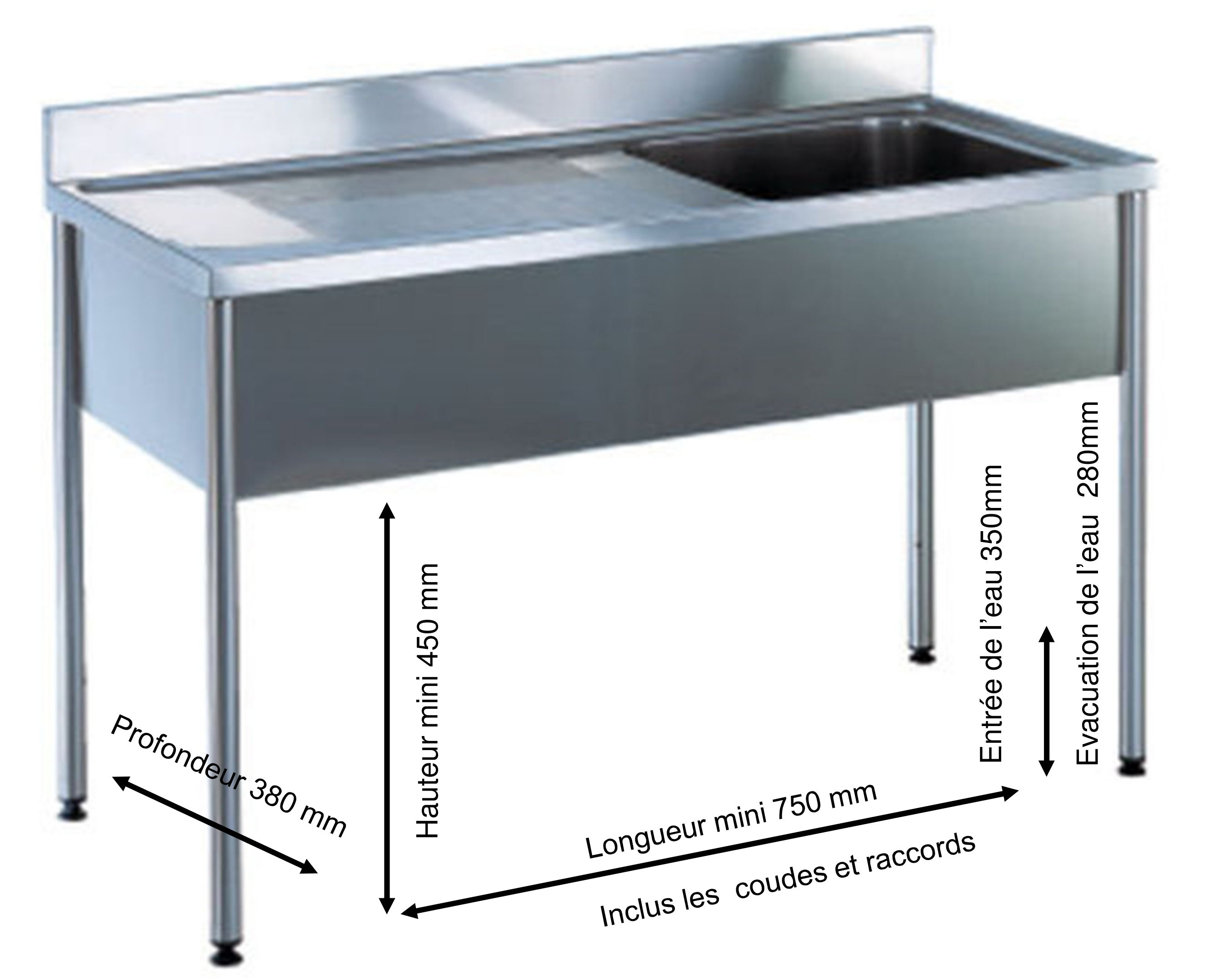
Manchon élastomère
pour l'étanchéïté sur
la sortie (idem entrée)



Grenouillères
réglables



Roulettes
en option



Encombrement du BAGT